12/05 072352 REV.0

Kitchen Art

LIQUIDIFICADOR COM COPO DE VIDRO

Manual de Instruções

SOMENTE PARA USO DOMÉSTICO

www.britania.com.br
sac@britania.com.br
ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR **0800-417644**

CUIDADOS E LIMPEZA

•Não utilizar esponjas ásperas ou abrasivas em nenhuma das partes de plástico ou metal.

•Não encher o copo com água fervente. Não colocar nenhuma peça em água fervente.

•Antes de limpar, certificar-se de que o aparelho esteja desligado e desconectado da tomada de parede.

•Limpar a base do motor, o painel de controle e o cabo de força com um pano ou esponja úmidos. Para remover manchas persistentes, utilizar um detergente suave, não abrasivo.

•Não colocar a base do motor dentro de água ou em água corrente.

•Para limpar o copo, desatarraxar o conjunto de corte e retirá-lo do copo.

•Cuidadosamente, retirar a vedação da beirada externa do conjunto de corte.

•Cuidadosamente, lavar o conjunto de corte, a vedação, o copo e a tampa com água quente e sabão. Enxaguar e secar completamente. Não lavar o conjunto de corte, a vedação, o copo plástico e a tampa em lavadoras automáticas.

•Recolocar a vedação no conjunto de corte, atarraxá-lo no copo e recolocar na base do motor.

ATENDIMENTO AO CONSUMIDOR

Se o usuário tiver dúvidas com relação ao seu liquidificador, ele deve entrar em contato com o nosso Serviço de Atendimento ao Consumidor. Antes de telefonar, anotar o modelo, o tipo e os números de série e escrever essas informações abaixo. Esses números são encontrados na parte de baixo do liquidificador. Tais informações nos ajudarão a resolver as dúvidas mais rapidamente.

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha do *Liquidificador Kitchen Art*.
Para garantir o melhor desempenho de seu produto, ler atentamente as recomendações a seguir.

Recomenda-se guardar este Manual de Instruções para eventuais consultas.
Verificar se a tensão (voltagem) do aparelho é a mesma da tomada a ser utilizada.

COMPONENTES

1) Copo de vidro
2) Base
3) Luz indicadora - Ligado/Desligado
4) ON (Função Ligar)
5) OFF (Função Desligar)
6) Pulse (Função Pulsar)
7) Centro da tampa
8) Tampa
9) Alça
10) Seletor eletrônico de velocidades
11) ICE CRUSH (Função Triturar gelo)
12) Cordão elétrico
13) Plugue

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

Ao utilizar aparelhos elétricos, devem-se observar algumas precauções básicas, incluindo-se o seguinte:

•Ler todas as instruções antes do uso.

•Antes de utilizar este aparelho, certificar-se de que a tensão e a freqüência indicadas são as mesmas fornecidas localmente.

•Para proteção contra choques elétricos, não colocar a base do motor, o cabo de força e/ou o pluge dentro de água ou de quaisquer outros líquidos.

•Nunca deixar o aparelho elétrico ao alcance de crianças (especialmente quando estiver em uso).

•Não permitir que o cabo de força fique pendurado na beirada da mesa, do balcão ou que ele esteja próximo de superfícies quentes.

•Não utilizar aparelhos que apresentem qualquer tipo de dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada Britânia*;

•Para evitar o risco de ferimentos, nunca montar o conjunto de corte sobre a base do motor sem o copo estar adequadamente colocado.

•Não usar um copo de liquidificador que esteja quebrado, lascado ou trincado.

•Não utilizar lâminas quebradas, rachadas e soltas.

•Sempre operar o liquidificador com a tampa ajustada.

•Atarraxar firmemente o conjunto de corte. Podem ocorrer ferimentos se as lâminas forem expostas.

•Não utilizar ao ar livre.

•Não utilizar este aparelho para outro uso que não o doméstico.

•Se as lâminas do liquidificador travarem, isto danificará o motor. Telefonar para o atendimento ao cliente para mais informações.

•Não colocar o liquidificador cheio com alimentos ou líquido dentro do congelador. Isso danificará o conjunto de corte, o copo e o motor.

•O liquidificador deve estar sempre desligado antes de ser conectado ou desconectado da tomada. Nunca desconectar puxando pelo fio. Apertar firmemente o plugue e, então, puxar para desconectar;

•Não deixar o aparelho ligado quando não houver ninguém por perto;

•Ter sempre muito cuidado ao manusear lâminas ou peças cortantes;

•Para evitar acidentes, manter cabelos, roupas, bem como outros utensílios, longe das partes móveis do aparelho;

•Nunca retirar ou colocar o copo com o aparelho em funcionamento;

USANDO DIFERENTES VELOCIDADES DE PROCESSAMENTO

Velocidades	Preparações	Observações
5 a 17	Milkshakes com frutas (amoras, bananas, mangas, etc.)	Colocar todos os ingredientes dentro do copo retirando antes as partes duras e caroços. Utilizar ½ litro de leite produz bons resultados. Por causa do aumento de volume, a quantidade máxima de leite é 1 litro.
	Cebolas, etc.	Cortá-los em 4 pedaços e usar primeiro a função "Pulse". Quantidade máxima: 300 gramas
	Nozes, amêndoas, avelãs	Colocar as nozes dentro do copo e usar primeiro a função "Pulse". Para terminar, trocar para uma velocidade constante para picar de modo mais fino. Para melhores resultados, preparar quantidades variando de 50 a 100 gramas.
	Biscoitos, pão seco, torradas	Cortar os ingredientes em pedaços grandes. Colocá-los dentro do copo e usar primeiro a função "Pulse". Para picar de modo mais fino, terminar com alguns segundos em velocidade constante. Para melhores resultados, preparar quantidades variando de 50 a 100 gramas.
3 a 5	Milkshakes com café, chocolate, baunilha, etc.	Colocar todos os ingredientes dentro do copo. Os melhores resultados são obtidos com ½ litro de leite. Não exceder 1 litro de leite, pois o volume aumenta.
	Creme de leite batido	Utilizar ao menos 0,25 litro de creme de leite para cobrir as lâminas e evitar espirramentos.
1 a 3	Suco de fruta congelado	Colocar o bloco de suco de fruta congelado dentro do copo, junto com a quantidade recomendada de água. Bater por alguns segundos. Não bater por muito tempo por causa da formação de bolhas.
	Preparações instantâneas para dietas, sobremesas, leite em pó, etc.	Colocar todos os ingredientes no copo e bater por 10 a 15 segundos, até que a mistura fique homogênea. Para limitar a formação de bolhas, usar primeiro a função "Pulse".
	Vinagrete	Começar picando grosseiramente os ingredientes mais duros e as ervas, utilizando a função "Pulse" e então acrescentar os demais ingredientes e bater em velocidade constante por 15 a 20 segundos. Colocar os ingredientes em quantidade que cubra as lâminas (aprox. 250 ml) para evitar espirramentos.

USANDO DIFERENTES VELOCIDADES DE PROCESSAMENTO

Velocidades	Preparações	Observações
Gelo Picado	Gelo Picado	Para gelo finamente picado, usar apenas 6 a 10 cubos grandes de gelo por vez.
14	Sopas diversas	Colocar todos os ingredientes (crus ou cozidos) dentro do copo, sem exceder 1,5 litro. Bater por cerca de 1 minuto.
	Coquetéis de frutas frescas	Descascar as frutas e retirar as partes duras e caroços. Cortar as frutas em pedaços grandes. Colocar todos os ingredientes no copo e bater até que a mistura fique homogênea (aprox. 1 minuto).
	Coquetéis com álcool	Colocar todos os ingredientes dentro do copo. Primeiro os ingredientes líquidos e depois os ingredientes sólidos.
7 a 10	Massa de tomates e molhos	Colocar todos os ingredientes dentro do copo (primeiro os ingredientes líquidos). Colocar os ingredientes em quantidade que cubra as lâminas para reduzir o espirramento.
	Purê de legumes cozidos	Colocar os legumes e um pouco da água de cozimento. Se os ingredientes forem espessos, usar primeiro a função "Pulse". Não é recomendado utilizar o liquidificador para fazer purê de batatas.
	Recheios de legumes	Colocar todos os ingredientes dentro do copo (primeiro os ingredientes líquidos). Começar utilizando a função "Pulse" se a mistura for espessa.
	Parmesão e queijos duros	Cortar o queijo em cubos grandes e bater até que se alcance a consistência desejada. Começar usando a função "Pulse" para obter um picado grosseiro.
	Frutas cozidas, compotas e molhos de frutas frescas	Colocar todos os ingredientes dentro do copo. Colocar os ingredientes em quantidade que cubra as lâminas para reduzir o espirramento.
5 a 17	Massas para panquecas, waffles, doughnuts, clafoutis, etc.	Colocar todos os ingredientes dentro do copo, terminando com a farinha de trigo, a qual pode ser acrescentada de uma só vez, ou aos poucos, pela abertura na tampa. Não exceder 1,5 litro por vez.
	Molhos de salada utilizando requeijão ou iogurte.	Começar picando grosseiramente os ingredientes mais duros e as ervas, utilizando a função "Pulse" e então acrescentar o requeijão ou o iogurte.

PRECAUÇÕES IMPORTANTES

•Nunca colocar as mãos ou objetos dentro do copo, com o aparelho ligado;

•Para proteção contra choques ou outros acidentes, não imergir o cordão elétrico, o plugue ou o próprio aparelho na água ou em outro líquido;

•Retirar o plugue da tomada antes de limpá-lo ou quando o aparelho não estiver em uso;

•O uso de acessórios que não sejam originais do aparelho pode prejudicar o funcionamento e causar danos ao usuário e ao produto, além da perda da garantia.

•Para não perder a garantia e evitar problemas técnicos, não tente consertar o aparelho em casa. Quando precisar, leve-o à *Assistência Técnica Autorizada Britânia;*

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES.

Este liquidificador é apenas para uso doméstico.

OBSERVAÇÃO: É fornecido um cabo de força curto para se reduzir o risco de ferimentos, como tropeços. Se for necessário um cabo mais longo, as lojas de ferragens locais têm cabos de extensão que podem ser utilizados, porém, aconselha-se todo cuidado com o uso desses cabos de extensão.

•A especificação elétrica deve ser no mínimo igual à do aparelho.

•A extensão deve ser disposta de tal maneira que ela não fique pendurada da beirada da mesa ou balcão, de onde ela pode ser puxada por uma criança ou ser uma causa de tropeço acidental.

IMPORTANTE

LER ANTES DE UTILIZAR O APARELHO PELA PRIMEIRA VEZ.

•Com exceção da base do motor, lavar todas as peças com água e sabão. Secar completamente. Não lavar em lavadoras automáticas. Limpar a base do motor com um pano ou esponja úmidos.

•Não imergir a base do motor dentro de água.

•Tomar cuidado ao manusear as lâminas, pois elas são muito afiadas.

•Sempre desligar o aparelho antes de colocar um dos acessórios na base do motor.

•Não operar com o copo vazio.

•Para desconectar o cabo de força. Deve-se pressionar o botão OFF (Função Desligar) e então retirar o plugue da tomada de parede.

INSTRUÇÕES DE MONTAGEM E USO

•Virar o copo do liquidificador (A) de cabeça para baixo sem a tampa e colocá-lo sobre uma superfície limpa, seca e firme.

•Posicionar a vedação de borracha (B) sobre a abertura no fundo do copo.

•Virar o conjunto de corte (C) de cabeça para baixo e colocar o lado com as lâminas na abertura do copo. OBSERVAÇÃO: As lâminas são afiadas... Manusear com cuidado.

•Prender a vedação de borracha e o conjunto de corte, posicionando a pequena abertura do anel de travamento (D) sobre o conjunto de corte. Encaixar a rosca, girando o anel de travamento no sentido horário até que esteja apertado. Certificar-se de que o anel de travamento esteja firmemente preso ao copo. Uma vez montado, virar o copo de cabeça para cima.

•Sobre uma superfície firme, colocar o copo do liquidificador sobre a base do motor.

•Colocar todos os ingredientes dentro do copo.

•Colocar a tampa do copo e travá-la. A tampa sempre deve estar ajustada no copo quando o aparelho estiver em operação.

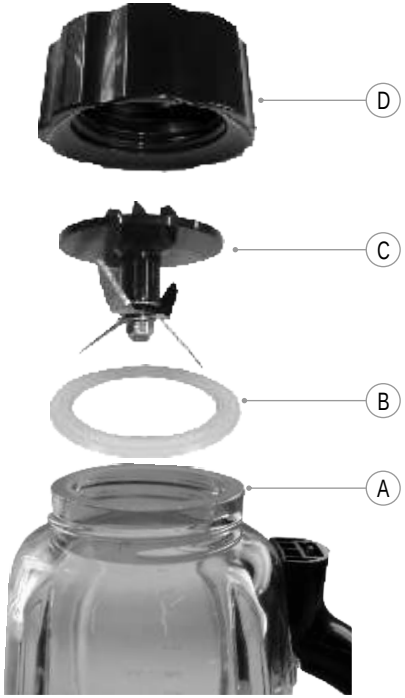
•Conectar o aparelho à tomada de parede.

•Ajustar o seletor eletrônico de velocidades para a posição 1.

•Pressionar o botão ON (Função Ligar) e ajustar a velocidade utilizando o seletor eletrônico de velocidades. Dependendo do tipo de ingrediente, consultar as instruções em "PAINEL" e "USANDO DIFERENTES VELOCIDADES DE PROCESSAMENTO" para definir os ajustes, na página 5

•Para interromper a operação do aparelho, pressionar o botão OFF (Função Desligar).

•Desconectar o aparelho da tomada após o uso.



PAINEL

Dependendo do tipo de ingrediente:

•Pressionar o botão ON (Função Ligar) e ajustar a velocidade utilizando o seletor de velocidades. Para interromper a operação do aparelho, pressionar o botão OFF (Função Desligar).

Para picar gelo

•Pressionar e soltar o botão ICE CRUSHER (Função Triturar Gelo) repetidamente. O aparelho pára quando o botão é liberado.

Para processamentos rápidos

•Pressionar e soltar o botão PULSE (Função Pulsar) repetidamente. O aparelho pára quando o botão é liberado.

•Desconectar o aparelho.

Dicas:

•Colocar primeiro os ingredientes mais macios. Para uma mistura mais homogênea, colocar primeiro os líquidos e ligar o liquidificador alguns instantes antes de colocar os ingredientes sólidos.

•Para misturas espessas, não ter receio de parar o aparelho durante a preparação para empurrar os ingredientes em direção às lâminas. Isso ajudará a obter uma mistura mais homogênea.